

**ACACIA  
MIEL D'ACACIA  
AKAZIENHONIG  
ACACIA**



*coltivatori di biodiversità*

# ACACIA-MIEL D'ACACIA AKAZIENHONIG-ACACIA



**Texture:** liquid. **Color:** clear and transparent. **Aroma:** delicate and refined. It remembers of vanilla ponds. **Taste:** mild, delicate, appealing. It is sweet and silky. The aftertaste adds a fresh overtone of sweet almond. **Production area and period** It is collected during the Spring, in particular in the acacia woods of the Pre-Alps, but it can be found in other regions of the Italian peninsula too. **Tips for use:** it is perfect for sweetening coffees, teas and beverages without modifying their taste. It can be used to prepare fresh fruit salads. It goes well with seasoned ricotta cheese and fresh herb cheeses.

**Consistance:** liquide.

**Couleur:** claire et transparente.

**Arôme:** délicat et subtil, qui rappelle les gousses de vanille. **Saveur:** bonbon, légère et tendre. Elle est douce et soyeuse et son arrière-goût l'enrichit d'une fraîche note d'amande douce. **Région et période de production** Récolté au printemps, en particulier dans les Préalpes, mais il est présent dans toute la péninsule italienne.

**Conseils de dégustation:** Il est parfait pour sucrer le café, le thé ou d'autres boissons froides et chaudes, sans en dénaturer le goût. Il peut être utilisé dans des salades de fruits. Il va à la perfection avec les fromages frais et les fromages persillés affinés durant une période relativement courte.

**Konsistenz:** Flüssig. **Farbe:** Hell und transparent. **Aroma:** Mild und fein, mit Anklängen von Vanille. **Geschmack:** Mild, überzeugend und "konfektartig". Ist süß und seidig, der Nachgeschmack besticht durch eine frische Note von Süßmandeln. **Produktionsgebiet und -zeit** Wird im Frühling gesammelt, vor allem im Voralpengebiet, ist aber in ganz Italien vorzufinden. **Verwendungstipps:** Hervorragend geeignet, um Kaffee, Tee sowie kalte und heiße Getränke zu süßen, da geschmacksneutral. Kann für die Zubereitung von Obstsalat verwendet werden. Passt ausgezeichnet zu Frischkäse und zu kurz gereiftem Blauschimmelkäse.

**Consistencia:** líquida. **Color:** claro y transparente. **Aroma:** delicado y refinado, se parece a las bayas de vainilla. **Sabor:** delicado, suave, se parece a las "peladillas". Es dulce, con un regusto de almendra. **Zona y período de producción** Se cosecha en primavera, sobre todo en los Prealpes, pero se encuentra en toda la península. **Consejos de utilizzo:** es ideal para endulzar café, té y bebidas refrescantes y calientes, sin cambiar su sabor. Se puede utilizar para ensaladas de fruta. Se combina perfectamente con quesos frescos o azules, de limitada maduración.



Attrazione Naturale  
mielizia.com



ATTIVI CON LE API  
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
cuordimiele.it